



Restaurant
Les Têtes Brûlées

FRANKIE
SAYS
RELAX

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 8 juillet

38 € (hors boissons)

Entrées

- Aioli de légumes (haricots verts, carottes, tomates, soja), médaillon de saumon grillé aux épices douces et son pesto basilic.
- ou
- Éventail de rouelle de suprême de volaille, farce fine (mozzarella, basilic, tomates séchées), crémeux de petits pois à la menthe fraîche.

Plat

- Brochette d'aiguillette de canard, sauce miel, romarin, orange.
- ou
- Tarte fine d'aubergine, effiloché de lieu jaune, coulis provençal.

Dessert

- Moelleux chocolat, insert rhum, rhubarbe, pesto de menthe.
- ou
- Blanc manger, cherry coke (mousse cerise, biscuit Joconde, nappage cola).

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela
54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com